

ПРЕМИАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE



КОМПЛЕКСНАЯ
ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА

ПАСТА GRANDPRO
38003

для профессионалов высокой кухни

GRANDPRO

Паста бисквитная — комплексная пищевая добавка – (эмульгированный гель), представляет собой специально подобранный комплекс эмульгаторов в водной фазе.

Область применения

- бисквиты, рулеты
- кексы, мафины
- сдобное печенье
- замороженные полуфабрикаты: слоеное тесто, пельмени, вареники, хинкали, блинчики
- Кремовые полуфабрикаты (заварные крема и фруктово-ягодные крема)



Функциональные свойства



- Упрощает технологический процесс производства
- Сокращает расход яичных продуктов, что позволяет снизить себестоимость
- Сокращает время сбивания
- Способствует сохранению свежести за счет лучшего связывания влаги
- Увеличивает объем сбиваемой массы
- Стабилизирует качество готовой продукции

При производстве бисквитов и рулетов



- ✓ Сокращает расход яйцепродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой
- ✓ Позволяет вносить все рецептурные компоненты сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара
- ✓ Сокращает время приготовления бисквитной массы до 10 — 15 минут
- ✓ Позволяет в зависимости от дозировки изменять структуру теста от нежной и воздушной до более плотной и сочной
- ✓ Обеспечивает большой объем и равномерную мелкопористую структуру изделия
- ✓ Готовый бисквит не оседает и восстанавливается после нажатия
- ✓ Готовый бисквит не подвержен крошливости и легко скручивается в рулет
- ✓ Готовые изделия хорошо поддаются пропитке и наполнению кремами
- ✓ Позволяет замедлить процесс ретроградации крахмалов, тем самым продлевая срок свежести изделий
- ✓ **Рекомендуемая дозировка составляет 1,0 - 3% к массе теста***

** Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства*

В производстве куличей, кексов, маффинов

- ✓ Сокращает расход яйцепродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой
- ✓ Позволяет вносить все рецептурные компоненты сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара
- ✓ Придает сочность и нежность кексам и маффинам
- ✓ Кексы и куличи не подвержены крошливости
- ✓ Обеспечивает большой объем и равномерную мелкопористую структуру изделия
- ✓ Позволяет замедлить процесс ретроградации крахмалов, тем самым продлевая срок свежести изделий
- ✓ **Рекомендуемая дозировка составляет 1,0 - 3% к массе теста***

*

Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства





При производстве сдобного печенья

- ✓ Сокращает расход яйцепродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой
- ✓ Тесто с использованием пасты не оседает и не затягивается
- ✓ Улучшает структуру, пористость и объем готовых изделий
- ✓ Повышает степень эмульгирования жира в тесте, чем обеспечивают равномерную консистенцию теста и стабильность эмульсии
- ✓ Увеличивает срок сохранения свежести изделий

Рекомендуемая дозировка составляет 1,0 — 2,5 % к массе теста*

**Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства*

В производстве кремовых полуфабрикатов (заварные крема и фруктово-ягодные крема)



- ✓ Позволяет связать жидкие компоненты в сложных кремах
- ✓ Делает крема более стабильными
- ✓ Предотвращает расслоение кремов

Рекомендуемая дозировка составляет 0,5-2,0% в массе крема*

**Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства*



При производстве замороженных полуфабрикатов (слоеное тесто, пельмени, вареники, блинчики)

- ✓ Улучшает реологию теста
- ✓ Удерживает влагу в изделии во время дефростации, способствуя сохранению первоначальных качественных показателей изделия
- ✓ Отбеливает тесто на 1-2 тонна
- ✓ При использовании в слоеных изделиях, тесто получается более эластичным, технологичным.
- ✓ Предотвращает образование микротрещин «эффект звездочек» на поверхности замороженных полуфабрикатов при низкотемпературном хранении

Рекомендуемая дозировка составляет 0,3-0,5% в массе теста

**Корректируется в зависимости от рецептур и технологии производства*

Упаковка

**Ведро 2 кг
100 шт на паллете**

Состав пасты:

Вода питьевая, эмульгаторы: E471, E475, E470a;

влагоудерживающие агенты: E1520, E422.





GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE

ВДОХНОВЛЯЙТЕСЬ • ТВОРИТЕ • СОВЕРШЕНСТВУЙТЕ

